

TRABAJO DE FIN DE MÁSTER

MÁSTER EN DINÁMICAS DE CAMBIO EN LAS SOCIEDADES MODERNAS AVANZADAS

Creatividad e innovación en la cocina de vanguardia. Análisis de los relatos públicos sobre su influencia social

Igor Aguirre Ayerbe

17 de setiembre de 2012

Directora: Marta Rodríguez Fouz

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
2. EL ENCUENTRO CON LA CREATIVIDAD	3
3. LA IMPORTANCIA DE UNAS CONDICIONES PROPICIAS PARA LA CREATIVIDAD	6
4. LOS SENTIDOS COMO PUNTO DE PARTIDA PARA LA CREACIÓN	8
5. TEORIZACIÓN Y CONCEPTUALIZACIÓN DE LA COCINA/GASTRONOMÍA DE VANGUARDIA	10
6. CUESTIONAMIENTO DE LOS LÍMITES DE LA COCINA/GASTRONOMÍA DE VANGUARDIA	11
7. COMPROMISO CON LA CREATIVIDAD Y EL CONOCIMIENTO	18
8. CUESTIONAMIENTO DE LA JERARQUÍA DE LOS SENTIDOS	21
9. POTENCIAL VISIBILIZADOR DE LA COCINA/GASTRONOMÍA DE VANGUARDIA	23
10. LA IMPORTANCIA DE COMPARTIR Y DIVULGAR EL CONOCIMIENTO	25
11. LAS GRANDES PORTADAS: POPULARIZACIÓN MASIVA E INTERNACIONALIZACIÓN. BAGAJE EVOLUTIVO Y RECOPIACIÓN HISTÓRICA	27
12. INICIO DE COLABORACIÓN CON OTROS SECTORES CREATIVOS	30
13. DIÁLOGO CON LA CIENCIA. PROYECTOS DE COLABORACIÓN. IMPLICACIÓN INSTITUCIONAL Y DE OTROS SECTORES.	33
14. LA COCINA/GASTRONOMÍA EN LA SOCIEDAD DEL CONOCIMIENTO	40
15. LA COCINA/GASTRONOMÍA ENTRA EN LA UNIVERSIDAD	41
16. A MODO DE CONCLUSIÓN	45
17. BIBLIOGRAFÍA	46

1. INTRODUCCIÓN

Dos son básicamente los propósitos de esta investigación:

En primer lugar, analizar el creciente protagonismo que ha experimentado durante los últimos años el concepto de creatividad dentro del ámbito de la llamada cocina/gastronomía de vanguardia en España; su evolución a lo largo de estos años en relación a su cada vez más englobante espacio de intervención y a la manera de narrar la pertinencia de su intervención en los diferentes ámbitos de ese espacio progresivamente más amplio y en relación a la manera de narrar su impacto.

En segundo lugar, analizar los procesos de colaboración que se han ido estableciendo a lo largo de los últimos años entre la cocina/gastronomía de vanguardia y otros ámbitos sociales y disciplinas de conocimiento. Cómo surgen, de qué manera se desarrollan y son narrados. Qué aporta al otro cada uno de los ámbitos que establecen un vínculo de colaboración, a partir de los procesos que ponen en marcha. (¿Visibilidad pública?, ¿tecnología?, ¿conocimiento?.....)

Mi interés hacia este objeto de estudio se corresponde con el potencial transformador que puede llegar a vehicular la intervención sistemática de la creatividad (junto con la consiguiente capacidad de innovar asociada a ella) en un ámbito de actividad social determinado. En este caso, el de la cocina/gastronomía en España. Todo ello, tomando como referencia principal, la figura de Ferrán Adriá, figura claramente prominente y dinamizadora de este proceso.

2. EL ENCUENTRO CON LA CREATIVIDAD

En su libro *Los secretos de El Bulli*, Ferrán Adriá incluye un apartado al que titula “El día que descubrí que existía la creatividad”. En el mismo dice lo siguiente:

«Cuando en el verano de 1983 aterricé en *El Bulli*, mis conocimientos culinarios se resumían en poseer una buena técnica y en saberme casi de memoria *El práctico*, la biblia de la cocina clásica en España. A partir de ese momento comencé a escuchar muchos comentarios acerca de la creatividad e imaginación de los cocineros más

importantes de Europa de aquel momento, pero la verdad es que nunca me planteé poder alcanzar un nivel similar al de estos. En Octubre de 1984, cuando pasé a ocupar el puesto de jefe de cocina y me vi obligado a confeccionar la carta, mi primera iniciativa fue comprar los libros escritos por estos cocineros para copiar, total o parcialmente, sus recetas».

»Estuve trabajando así dos o tres años, hasta que, durante un viaje que efectué por la costa azul francesa, me invitaron a asistir a un “stage” que Jacques Maximin, cocinero del hotel Negresco de Niza, impartía para la fundación Escoffier (....) ; en aquella ocasión un asistente preguntó : “¿Qué es la creatividad?”. Maximin contestó: “Creatividad es no copiar”. Esta respuesta tan sencilla y contundente cambió toda mi vida profesional. Cuando llegué a Rosas, guardé todos esos libros que me habían ayudado tanto y los fui utilizando cada vez menos, iniciando así un nuevo camino en la cocina»¹.

A partir de este momento, Ferrán Adriá va a iniciar un largo proceso de cuestionamiento sistemático de numerosas prácticas, planteamientos, conceptos.... largamente instituidos en el ámbito de la cocina.

Tres años más tarde, en el año noventa, Ferrán Adriá y su equipo se enteran de la existencia de dos cocineros franceses considerados como los más vanguardistas en aquel momento. Se trataba de Michel Bras y de Pierre Gagnaire. Fue entonces cuando decidieron ir a conocer in situ la cocina que estos desarrollaban. Según comenta el propio Adriá, de Gagnaire aprendieron que «todo es posible». De Bras, «la sensibilidad, el mundo de la naturaleza, el respeto por el gusto bien marcado de cada producto, hasta un punto que nunca habíamos probado hasta entonces, un concepto de cocina basado en la pureza»². A partir de aquí, comienzan a desempeñar una cocina que alterna dos estilos. Uno, basado en la autoctonía y otro, más vanguardista y sin raíces.

En el verano de 1991, el escultor Xavier Medina Campeny, mantuvo con Ferrán Adriá una serie de conversaciones sobre el arte y la creatividad al cabo de las cuales le

¹ Ferrán Adriá, *Los secretos de El Bulli*, Barcelona, Altaya, 1997, p. 16.
<http://es.scribd.com/doc/6764315/Los-Secretos-de-El-Bulli-Adria-Ferran>

² <http://www.elbulli.com>/Historia 1987-1993. 1990. Viaje a la vanguardia.

invitó a trabajar en su taller. Según cuenta el propio Adriá al narrar el recorrido histórico del proceso evolutivo de su cocina, esto le permitió conocer la manera de trabajar de un creativo y, al hacerlo, añade, le resultó evidente que lo que veía se podía aplicar al mundo de la creación gastronómica³.

A partir de este momento, Adriá se plantea dos métodos de creación: por un lado, la adaptación, de platos tradicionales a una óptica propia; por el otro, la inspiración, procedente de diferentes ámbitos de la realidad. Y es en este momento, cuando comienza a plantearse que la cocina puede ser un vehículo para la expresión de un lenguaje propio. De tal manera, que empieza a reparar en las técnicas y procedimientos de cocinado más habituales. Es así, que empieza a trabajar con el contraste de temperaturas y texturas; comienza a entender que el disfrute sensorial de la comida también tiene que ver con dichas temperaturas y texturas; comienza igualmente, a introducir cambios en la presentación y en la disposición de la comida, siendo la referencia más característica de ello en este primer momento de cambio, la cocina enmoldada (copas, tazas, moldes....).

En opinión de Adriá, la técnica es «el salvoconducto para un cocinero creativo»⁴, un ámbito de conocimiento en el que el aprendizaje “nunca termina” ya que «siempre existen técnicas nuevas que se desconocen». Considera que las innovaciones técnicas constituyen junto con los conocimientos de física y química «una de las vías para ampliar las posibilidades de la creatividad en la cocina».

Llega un momento, en el que Ferrán Adriá advierte que la creatividad requiere disponer de condiciones propicias para que pueda generarse de manera sistemática. Y a partir de ese momento, llega a la conclusión de que son tres los elementos en los que tiene que centrar su atención para potenciar debidamente la generación de unas condiciones fértiles para esta generación sistemática. Estos tres elementos se

³ <http://www.elbulli.com/> Historia 1987-1993. 1992. El primer taller.

⁴ Ferrán Adriá, *Los secretos de El Bulli*, loc. cit., p. 21.

corresponden con la ideación de “técnicas, elaboraciones y conceptos” con los que ampliar las posibilidades en la creación de avances en el ámbito de la cocina⁵.

De tal manera que decide poner el acento en la ampliación de las condiciones de posibilidad alcanzables, y no tanto en creaciones ya consumadas. Y lo hace, atendiendo a una triple vía evolutiva.

3. LA IMPORTANCIA DE UNAS CONDICIONES PROPICIAS PARA LA CREATIVIDAD

Es en el año 1994, cuando en *El Bulli* se plantean la posibilidad de formar un equipo dedicado exclusivamente a la creatividad. Este equipo recibió el nombre de “partida de desarrollo”⁶ y tiene como propósito declarado, profesionalizar el proceso creativo. Ese mismo año, comienzan a intuir que, para que la cocina de El Bulli avanzara al ritmo que deseaban, debían ampliar su concepto de la funcionalidad de la creatividad, de tal forma que ésta orientase la búsqueda no tanto hacia las mezclas de productos o a variaciones de conceptos ya existentes para crear nuevas recetas, sino más bien en relación a crear nuevos conceptos y nuevas técnicas. A partir de este año, la búsqueda técnico conceptual fue el principal baluarte del equipo creativo, entendiendo que además, seguramente, la creatividad técnico-conceptual marca la diferencia más importante entre una cocina meramente creativa y una cocina evolutiva⁷.

Creo igualmente, que este cambio es muy importante, puesto que denota la conciencia y la voluntad de intervenir en las condiciones de posibilidad del contexto habilitable para un desarrollo productivo de una producción creativa sistematizada. De esta manera, Adrià muestra una visión desmitificada de la creatividad y expone que, del mismo modo que desde el ámbito científico se es consciente de la necesidad de producir conocimiento aplicable al avance en las condiciones disponibles relativas a una fértil producción de nuevo conocimiento, él también es consciente de la importancia que tiene producir igualmente, conocimiento orientado a una producción más rápida, de más amplio alcance y sistemática de dicho conocimiento en el ámbito culinario.

⁵ *El Bulli: Historia de un sueño*. Capítulo 4 (1994-1996). 2010. <http://www.rtve.es/alacarta/videos/elbulli-historia-de-un-sueno/>

⁶ <http://www.elbulli.com/>. Historia 1994-1997.

⁷ <http://www.elbulli.com/Historia 1994-1997. 1994>: Nace la cocina técnico- conceptual.

Advierte, tal y como él mismo reconoce, el salto cualitativo existente entre desempeñar una cocina meramente creativa y desempeñar lo que denomina una cocina evolutiva⁸. Advierte, en definitiva, la necesidad de racionalizar la concepción de la naturaleza y la utilidad concreta de la creatividad y de sus posibilidades pertinentemente aplicables a cualquier ámbito (en este caso, el de la cocina). Una concepción de la creatividad que se corresponde con la de una fuerza motriz de cambio y expansión y no, ceñida al hallazgo o a la ideación puntual. Además, existe un elemento interesante en el hecho de que alguien como Adriá desempeñe una función como la citada de manera pública, colaborando así en divulgar una visión desmitificada de la creatividad. Utilizando para ello como plataforma desde la que intervenir en defensa de la normalización de aquélla los medios de comunicación. Unos medios que, gracias al creciente protagonismo de Adriá, permiten ganar visibilidad pública a la creatividad, entendida como herramienta funcional para su uso cotidiano más allá de aquellos espacios a los que popularmente ha sido asociada su pertinencia.

En este sentido, conviene poner de relieve tal y como ha hecho el propio Adriá en más de una ocasión, la labor desempeñada durante tantos años en televisión por Karlos Arguiñano. Se trata, ésta, de una labor que ha tenido como consecuencia, la familiarización del público con una manera parcialmente novedosa de desenvolverse en el ámbito culinario, que emparenta en algunos aspectos con la cocina de vanguardia popularizada durante los años siguientes. La presencia de tecnología avanzada en la cocina, de instrumental sofisticado y variado que permite llevar a cabo un muy diverso tipo de funciones dentro de la misma; la racionalización del uso del espacio en el que se desarrolla la acción; la imagen de profesionalización proyectada en la escenografía y en el desempeño de la actividad culinaria... constituyen una novedad llamativa en el panorama televisivo del momento y contrastan con el tratamiento dado al ámbito de la cocina hasta entonces dentro del mismo. A este respecto, basta con someterlo a comparación con programas televisivos precedentes, tales como *Con las manos en la masa*⁹, donde la escenografía mostrada remite a un imaginario tradicional de la cocina (desde el contenido de la letra de la canción que hacía de sintonía del programa,

⁸ Ibid.

⁹ Programa de TVE emitido durante los años ochenta.

pasando por la composición del habitáculo en el que se desenvuelve la acción, el instrumental con el que se cocina...). Y todas esas novedades son presentadas, como ya he dicho, de una manera que propician la familiarización y la complicidad gracias al desenfado, la cercanía, el humor, la naturalidad.... mediante el que son difundidas públicamente.

Se trata, en definitiva, de una primera propuesta de difusión mediática orientada a un público amplio que defiende la introducción de una serie de cambios en la manera de plantear la práctica culinaria, caracterizada por el hecho consistente en que uno de sus rasgos característicos básicos se corresponde con la introducción de una cierta modernización en las condiciones de desempeño de la actividad en tanto que idea asociada al aprovechamiento de tecnología aplicada, asociada igualmente a la racionalización en el uso del espacio disponible y asociada al aumento de la variedad de los alimentos utilizados, de la manera de combinarlos y de los modos de preparación sugeridos. De manera que, cabe plantearse tal y como entiende Adriá, que el impacto de la difusión televisiva rutinizada (la difusión de sus programas a lo largo de los últimos años ha sido diaria y predominantemente, a las horas de las comidas) de las propuestas de Arguiñano desde principios de los años noventa, haya operado como elemento de acercamiento a la cocina de vanguardia impulsada por toda una serie de cocineros entre los cuales, precisamente Adriá, se posiciona como la figura más prominente y más activa en la reivindicación de la misma.

Llegados a este punto, queda claro que la problematización acerca de los aspectos relativos al ámbito de la cocina susceptibles de poder ser sometidos a indagación de manera pertinente, se convierte en un asunto de interés principal en la cocina de *El Bulli*.

4. LOS SENTIDOS COMO PUNTO DE PARTIDA PARA LA CREACIÓN

A todo este respecto, el cocinero Andoni Luis Adúriz (Restaurante *Mugaritz*), quien durante aquella época llegó a *El Bulli* a formar parte de su equipo de investigación, defiende que la cocina de Adriá durante la misma, pasó de ser una cocina

básicamente mediterránea a ser mucho más abstracta¹⁰; lo que quiere decir que pasó de estar protagonizada fundamentalmente por el producto de la tierra, a ser cada vez más, una cocina de autor, en la medida en que pasa a estar cada vez más caracterizada por las innovaciones culinarias de diverso tipo que, con el paso del tiempo, van convirtiéndose en la seña de identidad de la cocina del restaurante. Es en esta época cuando comienza a plantearse la posibilidad de que la comida estimule no solo el gusto sino todos los sentidos.

Reparando en las funciones y posibilidades de los sentidos¹¹, observa que el primer sentido en intervenir de manera detallada en la experiencia gastronómica, es el sentido de la vista, que posibilita la identificación del producto y las características relacionadas con su presentación (formas, colores, vistosidad...), algo que supone un primer acercamiento a lo que se va a comer. Justo después de la vista suele entrar en juego el sentido del olfato¹², que cumple las funciones de identificador del alimento que se tiene delante, estimuladora de los jugos gástricos y detectora de la no comestibilidad (o de una comestibilidad dudosa o desapetecible) de algunos alimentos. La importancia del sentido del gusto es evidente. Sin embargo, su complejidad es mayor de la aparente a primera vista. Ya después, entran en escena el resto de los sentidos. La funcionalidad atribuida al resto de los mismos ha sido considerada tradicionalmente como irrelevante o muy poco relevante. Pues bien, Ferrán Adriá va a someter exhaustivamente a consideración la capacidad funcional de los diferentes sentidos dentro de la experiencia gastronómica, atendiendo a la diversidad de su potencial aportador a la misma.

Es a partir de ahí, cuando comienza a investigar en procesos tales como la deconstrucción y la simbiosis, entre otros. Estos procesos implican un necesario aumento del protagonismo y de la visibilidad de la intervención de la ciencia en la cocina. Del mismo modo, Adúriz destaca de su experiencia durante aquellos años en los que fue miembro del citado equipo investigador¹³, el interés mostrado por Adriá en consignar y fechar los hallazgos y los procesos que estaban llevando a cabo a lo largo

¹⁰ *El Bulli: Historia de un sueño*. Capítulo 4. Loc. cit.

¹¹ Ferrán Adriá, *Los secretos de El Bulli*, loc. cit., p. 29.

¹² A veces el olfato precede a la vista, pero esto es menos frecuente cuando el espacio donde se cocina está aislado del espacio donde se ubica el comensal y cuando, además, lo que se cocina está destinado a las diferentes unidades de comensales que comparten un mismo espacio común diferenciado.

¹³ *El Bulli: Historia de un sueño*. Capítulo 4. Loc. cit.

del tiempo en el ámbito de la investigación. Algo que el propio Adriá entendía que era necesario hacer para disponer de una cronología completa y exhaustiva de la evolución en la producción de conocimiento; lo cual contrastaba con el enorme volumen de conocimiento acumulado a lo largo del tiempo, de cuyas condiciones de producción no existe información que permita atribuir el reconocimiento correspondiente a quien corresponda, ni determinar las condiciones contextuales en las que dicho conocimiento se produjo. De ahí, el uso sistemático que Adriá comienza a hacer del cuaderno.

Igualmente, Adúriz pone de relieve el interés que ya mostraba Adriá en aquella época, por habilitar un clima propicio para la creatividad¹⁴.

5. TEORIZACIÓN Y CONCEPTUALIZACIÓN EN LA COCINA/GASTRONOMÍA DE VANGUARDIA

Jaume Coll, catedrático de la universidad de Barcelona, destaca de sus primeros encuentros con Adriá, el hecho de que éste, al explicarle las ideas culinarias que tenía en mente, se las narraba de un modo conceptual. «Decía, explica, quiero hacer un plato que sea esto (...). Y me hablaba antes del concepto que de los productos»¹⁵.

Uno de los conceptos más popularizados de entre los utilizados en la cocina de Adriá/cocina de vanguardia, ha sido el concepto de deconstrucción. Lo sucedido durante el proceso de popularización (relativa) de este término (tradicionalmente asociado a diferentes disciplinas de conocimiento) en tanto que asociado a la cocina de vanguardia más proclive a la intervención de la ciencia en su elaboración en general y a Ferrán Adriá/El Bulli en particular, ha podido ejemplificar de manera bastante ilustrativa, lo socialmente asentada que parece estar la impresión de que la intervención de la reflexión teórica más allá de la estrictamente relativa a la elaboración de recetas y de platos, resulta impertinente dentro del ámbito de la cocina. Sugiere esta extendida impresión, que la teorización conceptual sólo es pertinente en algunos ámbitos de conocimiento; que su presencia en un ámbito como el de la cocina responde, necesariamente, a una pretensión trascendentalizadora vacua, o a un recurso

¹⁴ *Ibid.*

¹⁵ *Ibid.*

complaciente para diletantes y para oportunistas. No se trata de la convicción de que en ocasiones, atendiendo a las dinámicas de imitación, que lo novedosamente visible o que el triunfador renombrado suelen suscitar, se desconfíe de primeras, a modo de prevención, al escuchar el término o el argumento recurrente de turno. Más bien, suele tratarse de una expresión de incredulidad, sarcasmo o desdén ante el uso de la expresión en cuestión, allá donde se entiende no ha lugar a que intervenga. De hecho, se trata de un lugar común y recurrente, el recurso a la chanza a la hora de referirse a ello¹⁶.

6. LOS LÍMITES DE LA COCINA DE VANGUARDIA

Resulta interesante en relación a todo esto, preguntarse, con la pretensión de buscar una respuesta lo más aproximada posible, por qué se produce esa impresión generalizada de impertinencia al escuchar o al leer el término aludido cuando éste hace acto de presencia vinculado al ámbito que nos ocupa en cuestión; ámbito en el que, automáticamente, se lo considera fuera de lugar, más allá de lo planteado en las líneas anteriores a modo de hipótesis. A este respecto, Iñaki Martínez de Albéniz, en “Entre la abuela y el cyborg”,¹⁷ hace referencia a un posible factor cuyo impacto pudiera estar interviniendo en la configuración de esta actitud socialmente reconocible.

Se refiere, a la sospecha de que tras la denuncia de la cháchara que, al decir de algunos, acompaña en la actualidad a la cocina de autor y la consiguiente reivindicación de una cocina “de la abuela” o cocina “sin chorradas”¹⁸, subyace lo que él llama «una suerte de régimen de incompatibilidad entre comer y hablar, que la gastronomía molecular va a poner en jaque al configurarse como cocina científica en el sentido que, entre el sujeto/cocinero y el objeto/comida se interpone un vínculo epistemológico más

¹⁶ Ahí está, entre otros posibles ejemplos ilustrativos de esa actitud de mofa y desconfianza, la popularizada parodia (casi un millón de visitas en “youtube”) emitida en su día por TVE, dentro del programa televisivo humorístico, “Muchachada Nui”. Puede verse: <http://www.youtube.com/watch?v=KQPG7rgFK6w>

¹⁷ Iñaki Martínez de Albeniz, “Entre la abuela y el cyborg”, Ponencia presentada en el X Congreso español de Sociología. (Grupo de trabajo 28. Sociología de la alimentación, 2010, Pamplona, p. 2.

¹⁸ Entendiéndose por chorradas, lo que se entiende que es simplemente retórica petulante y verborrágica que justifica y ensalza una concepción y unas prácticas en la cocina, orientadas a epatar y a autocumplacerse.

basado en el conocimiento del placer y de lo que lo produce, que en el placer de “comer por comer”».

Creo que lo afirmado por Martínez de Albéniz fija la atención en un aspecto del asunto que, tal y como lo plantea, resulta potencialmente bastante fértil para situar el debate en un punto de partida muy proclive para la clarificación del mismo. Y es que, se trata de un asunto en el que creo que la confusión se genera desde un principio y en el que, sobre todo, predomina el malentendido.

Porque da la impresión de que, tras la exhibición de hostilidad que algunos muestran hacia la cocina de vanguardia que se distingue por dar un papel protagonista a la intervención de la ciencia en ella, subyaciese la convicción de que el sector de la gastronomía/restauración debiera atenerse siempre a una función prácticamente única en su manera de desenvolverse, más allá de habilitar ciertas condiciones propicias para que se suscite un ambiente de comensalidad agradable y/o estimulante. De modo que no se plantea, en ningún momento, que el conjunto de la oferta gastronómica pudiera diversificarse de un modo tal, mediante el que poder constituirse también (no en sustitución, conviene aclararlo, sino de manera añadida a otras formas de concebirla que la han precedido y, además, muy probablemente, en tanto que oferta muy minoritaria dentro del sector) como una experiencia en la que el comer pueda ser un aliciente más de la misma (más allá, insisto, del tradicional disfrute de la comensalidad y de las formas específicas de socialidad que despliega), central, desde luego, pero uno entre varios, en definitiva, y en la que el resto de alicientes ofrecidos por parte de quienes habilitan la propuesta gastronómica en cuestión y el contexto en el que ésta se desarrolla, puedan ser tan importantes como el disfrute de lo que se come y de la compañía y las circunstancias ambientales en la que se hace; que el acto de comer dentro de la experiencia gastronómica pueda consistir en ser un punto de partida a partir del cual se genere una experiencia dotada de una capacidad de suministrar alicientes amplia y variada. Y además, teniendo a la intervención culinaria (y al comer que viene después, por lo tanto), las condiciones en las que se presenta y sirve, y la(s) significación(es) de la(s) que pueda estar dotado todo ello, como centro de la misma. Una experiencia que pudiera diversificarse, incluso, en una amplia variedad de propuestas para quien vaya a disfrutar de ellas. Una experiencia que, a partir de su

diversificación, pudiera constituirse, de hecho, como una sección específica, atractiva y más o menos ampliamente popularizada dentro del ámbito del ocio en general y de la oferta de espectáculos en particular. Dotada, por otra parte, de un aliciente común a todas ellas, de tipo relevantemente singular, cual es que el conjunto de la misma ofrezca en todos los casos, el denominador común de incluir la satisfacción de un hábito muy arraigado y extendido en España, como es salir a comer/cenar fuera de casa (rasgo que además, se corresponde con aquello que tradicionalmente ha definido la experiencia gastronómica).

El que una parte de la oferta gastronómica se corresponda con esta nueva propuesta en continua transformación, que concibe la experiencia gastronómica como algo que desborda los límites que la han caracterizado tradicionalmente, hasta convertirla en algo que pudiéramos llamar razonablemente (aduciendo razones), “otra cosa” (en algo susceptible de constituir un espectáculo, en el que se incluyan el juego, la sorpresa, el disfrute estético....), le confiere un activo muy singular a su favor. Este activo consiste en que no sólo se puede comer durante el espectáculo sino que, lo que se sirve para comer y las condiciones de presentación y de puesta en escena mediante las que se sirve, pueden vehicular una dimensión estimulante a nivel multi-sensorial, lúdico y eventualmente, intelectual. Y no de una manera circunstancial, sino buscada y habilitada por parte de quienes sugieren dicha propuesta, que exige comensales predispuestos y participativos para/en la experiencia.

Tengo la convicción de que sin concebir este tipo de cocina (en su versión verdaderamente innovadora y creadora) como algo que necesariamente debe diferenciarse de otras, el malentendido y la incapacidad de superarlo están garantizados. Porque necesariamente va a ser percibida como un ejercicio de retórica enfocada al engaño o a la autocomplacencia de quien la propone. Retórica enfocada a vender como excelencia gastronómica aquello que se está convencido de que nada tiene que ver con ello, valiéndose de la puesta en escena hueca o de la cháchara que trate de camelar al comensal a través de la fascinación de lo novedoso, lo sorprendente, lo refinado, lo cuidado estéticamente....

Además, la cocina de vanguardia (me vuelvo a ceñir a la verdaderamente creativa, planteada a partir de una reflexión y dotada de un sentido, más allá de si dicho sentido resulta pertinente ante la percepción de otros) tiene en su contra toda una serie de factores que inciden en la dirección de dificultarle la posibilidad de hacerse escuchar con atención.

Tiene en contra, en primer lugar, tratarse de un tipo de propuesta culinaria cuyo disfrute tiene un precio elevado en comparación con otras (con el añadido de la recurrente proclividad a la guasa que suscita el contraste entre precio y tamaño de las raciones servidas). De tal manera que ya tenemos un primer factor que, como en cualquier otro tipo de situación que cumpla con este requisito, si bien puede operar como elemento de atracción elitista, como fenómeno de moda o como fenómeno de atracción experimental o suscitador de la curiosidad, simultáneamente lo va a hacer también como elemento generador de una distancia que va a propiciar que, en muchos casos, la actitud ante lo que se percibe como más o menos fuera del alcance del bolsillo o desproporcionado en cualquier caso, se vea orientada y blindada a partir del cliché que caracteriza al ámbito de la realidad considerado, desde el desprecio al elitismo que sugiere o que se le supone, sin matiz ni distinción alguna que pondere el juicio efectuado. Algo, que puede verse acentuado en un contexto social caracterizado por la depresión económica general y profunda.

Por otro lado, la extraña singularidad que caracteriza la estética que despliega esta propuesta gastronómica; su apariencia proclive a ser relacionada con cierto elitismo presupuesto a quienes disfrutan de ella; la tendencia al engolamiento que a veces se percibe en el regodeo que caracteriza algunas narraciones públicas de las prácticas que genera; la priorización de los objetivos de los focos mediáticos en la parte más convertible en espectáculo, que dispone, sin mayor voluntad explicativa ni didáctica.... también son proclives a incidir en la misma dirección.

Además, deben tomarse en consideración a este respecto, los usos oportunistas que, a propósito de este tipo de cocina y en tanto que espacio social visible y fascinante, vayan a darse inevitablemente, como en cualquier otro caso cuya inserción en la

realidad social se haya producido en circunstancias de rápida, masiva y creciente emergencia.

Precisamente, el contexto económico parece estar interviniendo como filtro regulador, si bien, pudiera ser que no siempre lo vaya a hacer de manera justa, ni conveniente.

Puede decirse que «la historia de los últimos 20 años de la cocina española fue algo así como un cuento de hadas. Quizás, uno de los mayores éxitos de colectivos como país junto al deporte de élite. Las listas de referencia incluían cuatro restaurantes entre los 10 primeros, una legión de nuevos cocineros jóvenes de todo el mundo pasaba a formarse por templos como *El Bulli* y más tarde triunfaban en sus respectivos países; los cocineros se convertían en estrellas mediáticas para todos los públicos y todos los estilos, los franceses fruncían el ceño porque se sentían desplazados del trono, quien más quien menos aprovechaba para azuzar polémicas y socialmente, conseguir mesas en ciertos restaurantes suponía el máximo de prestigio»¹⁹. Sin embargo, la situación económica habría cambiado, y, como señala Andoni Aduriz, quien, a pesar de la crisis, ha aumentado su clientela, «la gastronomía no está exenta de la vida y los restaurantes no dejan de ser empresas. Hemos quedado dentro de la riada quienes podemos y trataremos de seguir creciendo en esto»²⁰. «Lo malo, añade, es que entremos en un ciclo de recesión de ideas que venga implantado a partes iguales por el desánimo y la necesidad»²¹.

Sobre ese mismo contexto de la incidencia de la crisis en la alta cocina, el filósofo Daniel Innerarity, quien, junto con Andoni Aduriz, ha firmado el libro *Cocinar, comer, convivir* en el que invitan a una reflexión sobre cómo nos alimentamos²², afirma lo siguiente: «Hace no tanto llegamos a creer que la escasez se había suprimido en nuestro entorno, estábamos habituados a administrarla. La ilusión del deslumbramiento capitalista fue tal que lo creíamos vencido. En el caso de la alta cocina había irrumpido con tanta fuerza que parecía que debíamos comer así. Lo que se impone, pues, es

¹⁹ Jesús Ruiz Mantilla, *El País* 28 de Julio 2012, “La crisis baja los humos a la alta cocina”.

²⁰ Ibid.

²¹ Ibid.

²² Andoni Aduriz y Daniel Innerarity, *Cocinar, comer, convivir*, Destino, Barcelona, 2012.

recuperar cierta autodeterminación en lo gastronómico»²³. Y entiende que eso pasa por recuperar la responsabilidad en todo el proceso alimentario²⁴.

Más allá de esa remisión a las incidencias que puede tener la crisis económica sobre la percepción que se tiene sobre la cocina de vanguardia, resulta evidente que su ya señalada capacidad para convertirse en espectáculo resulta proclive para generar bien fascinación, bien desdén y sorna.

Pero, para valorar la pertinencia o no de una intervención culinaria, lo que procede es someterla a valoración atendiendo a lo que aporta. En este sentido, retomando el relativamente popularizado concepto de deconstrucción, anteriormente citado de pasada, defiende Adriá que este proceso consiste básicamente en utilizar platos conocidos para crear²⁵ (lo cual implica que, por ejemplo, si el comensal no sabe lo que es un arroz a la cubana, no cabe que pueda apreciar un proceso deconstructivo a partir del mismo). De una manera más precisa, en *Los secretos de El Bulli*, Adriá explica que, de los tres métodos en los que confiaba para crear en la época anterior a 1993 (adaptación, asociación e inspiración), a partir de este momento y durante su evolución posterior, se centra en desarrollar, sobre todo, el primero de los mismos, consistiendo la citada adaptación en «adaptar platos ya existentes a un estilo propio de cocina»²⁶.

A partir de esta vía de desarrollo, su experimentación desemboca en la puesta en práctica de un tipo de intervención culinaria que conceptualmente se corresponde con «utilizar (y respetar) armonías ya conocidas, transformando las texturas de los ingredientes, así como su forma y temperatura»²⁷. De tal forma que: «Un plato deconstructivo conserva el “gen” de cada uno de los productos y mantiene (e incluso incrementa) la intensidad de su sabor, pero presenta una combinación de texturas completamente transformada. El resultado permite que, al consumir el comensal dicho plato, gracias a su memoria gustativa, relacione el sabor del mismo con la receta clásica,

²³ Jesús Ruiz Mantilla, EL PAÍS 28 de Julio 2012, “La crisis baja los humos a la alta cocina”.

²⁴ Por lo demás, cabe apuntar que Adúriz contempla la criba que vaya a derivarse del contexto económico con preocupación: «Es cierto que cada uno acabará en su sitio y quedará todo menos cargado de alharacas, pero lo malo es la gente con verdadero talento que comenzaba a despuntar con propuestas, aquellos que tienen potencial para ser vanguardia pero no contarán con las oportunidades que contamos nosotros».

²⁵ *El Bulli, historia de un sueño*, loc. cit.

²⁶ Ferrán Adriá, *Los secretos de El Bulli*, op. cit. p. 55.

²⁷ Ibid..

pese a no haber reconocido tal conexión en la presentación inicial»²⁸. Se trata de una técnica que exige que el comensal conozca el producto final a partir del cual se plantea un proceso de diferenciación de sus partes. Se trata igualmente de un proceso que viene precedido de la introducción de la innovación en la que consistió la simbiosis entre el mundo dulce y el mundo salado. Y aclara al respecto que se trata, al igual que el resto de conceptualizaciones ideadas para su aplicación posterior, de conceptualizaciones cuyo desarrollo lleva su tiempo, que se van definiendo conforme la práctica posibilita ir accediendo progresivamente al conocimiento de su lógica y de las posibilidades que estos ofrecen²⁹.

He hecho mención a este concepto culinario (“deconstrucción”) porque se trata de uno de los conceptos utilizados en la cocina de vanguardia, más representativos de un concepto o de un uso proveniente de dicho ámbito, que se ve sometido a un estigma a partir de evidenciarse una impresión colectiva, ampliamente extendida y caracterizada por la impertinencia que se establece en el momento en que se le es dispensado públicamente un tratamiento que se estima vacuamente impertinente derivado de la impresión/convicción de que dicha impertinencia tiene como origen dar por sentado que el hecho de someter a un tratamiento teorizador/conceptualizador, habitual en disciplinas de conocimiento en las que su condición de disciplinas de conocimiento se da por sentada en los imaginarios colectivos, se tiene que derivar inequívocamente de un ejercicio de trascendentalización, de vacuidad, de petulancia....

Sin embargo, el hecho de mostrar públicamente la funcionalidad del impacto de la creatividad en un ámbito de actividad social determinado, podría constituir una herramienta útil para hacer visible la pertinencia de considerar dicho ámbito de actividad, concebido como un ámbito simple y cuyo volumen de conocimiento se calcula en tanto que determinado por una concepción del mismo cuya hipotética variabilidad no se problematiza, en un ámbito cuyo significado puede ser puesto en cuestión y redefinido. Y por extensión, una herramienta para inducir a someter a consideración aquellos ámbitos sociales que, por las razones que sean, son asociados dentro de los imaginarios colectivos, bien a lo banal, bien a aquello que no tiene mayor

²⁸ Ibid.

²⁹ *El Bulli, historia de un sueño*, loc. cit.

complejidad ni margen de desarrollo del que su imagen gremial (o del tipo que sea) proyecta.

Como dice Iñaki Martínez de Albéniz en relación a la aparente banalidad del comer y a su interés en relación al análisis económico: «Comer es una actividad que se caracteriza por su aparente banalidad, su vinculación con la cotidianidad, y por el carácter transcultural de que le dota el hecho de tratarse de una “necesidad básica”. Ahora bien, lo perentorio de esta actividad no nos ha de llevar necesariamente a secundar cierto enfoque utilitarista, bien sea en la versión de la función alimenticia, bien en la más ritual/social de la comensalidad como procuradora de socialidad que ha imperado en los análisis de la cocina». Sin embargo, añade: «es precisamente ésta su aparente banalidad lo que desde el punto de vista de una sociología reflexiva dota a la cocina, más allá de su función inmediata, de un interés inusitado. De hecho, el que algo sea considerado banal no mengua, desde el punto de vista sociológico, la relevancia del caso, antes bien al contrario, la incrementa: banales son las actividades que lejos están de ponerse en cuestión, de suerte que llevan fuertemente adheridos en el nivel del imaginario colectivo una serie de valores sociales (...). Es esto lo que ha hecho del “comer” una actividad con la que “no se juega” presa de cierto enfoque sociológico acorde con este espíritu “conservador” que haría frente al estudio de la cocina como si se tratar de una actividad que se despliega a partir de un repertorio de respuestas adaptativas aprendidas y heredadas de una tradición»³⁰.

7. COMPROMISO CON LA CREATIVIDAD Y EL CONOCIMIENTO

Abundando en las condiciones de producción de conocimiento, el equipo de *El Bulli* valora muy positivamente el trabajo que pudieron llevar a cabo durante los años 1995 y 1996³¹. Y de manera destacada, la disponibilidad de tiempo para el trabajo de investigación lograda mediante la consolidación del cierre invernal del restaurante. En relación a ello, cabe destacar que la evolución del compromiso de Adriá con la

³⁰ Iñaki Martínez de Albéniz, “La experiencia gastronómica: la cocina vasca entre ser y hacer, entre las lógicas de la efervescencia social y la experticia”, *Azkoaga* nº 13, 2006, pp. 69-99.

³¹ *El Bulli, historia de un sueño*, loc. cit.

creatividad y con la producción de conocimiento se manifiesta de un modo tal que muestra claramente que la puesta en práctica de dicho compromiso le exigió llevar a cabo intervenciones peculiares y restrictivas en la gestión del modelo de negocio. Defiende el equipo de *El Bulli*, que lo satisfactorio de esta experiencia es lo que les permitió considerar con una mayor convicción, la posibilidad de disponer de un taller dedicado de forma exclusiva y durante todo el año a la creatividad.

La secuenciación cronológica de los acontecimientos más relevantes que configuran la trayectoria evolutiva del restaurante y de los proyectos puestos en práctica durante la misma muestran en este caso, cómo la determinación constante de impulsar un proceso de transformación de manera continua vinculado a la aplicación de la creatividad/innovación sistematizada como rasgo característico fundamental de la trayectoria del mismo, puede resultar muy importante, si no imprescindible, para impulsar replanteamientos y transformaciones en las maneras de hacer y concebir las prácticas y las ideas vigentes en un momento dado. Tanto, como suscitar un interés suficiente entre quienes están en disposición de conceder una difusión pública de amplio alcance a las transformaciones que en un ámbito como el referido estaban aconteciendo en aquellos momentos.

Al hilo de esta capacidad de suscitar interés en posibles agentes visibilizadores, el año 1996 es un año señalado en la evolución de la repercusión pública de las iniciativas y los procesos de transformación que estaban siendo llevados a cabo en *El Bulli*³². Este año, la cocina de *El Bulli* recibe un espaldarazo que, desde el mismo, entienden como sobresaliente, al ser destacado, en términos especialmente elogiosos por parte de una figura notablemente relevante en el ámbito gastronómico a nivel mundial, cual es el caso del cocinero francés Joel Robuchon, de quien se destaca la amplitud de la resonancia que tiene su voz en el ámbito de la gastronomía. Esto se suma a varias distinciones recibidas durante el año 1995, tales como la puntuación máxima obtenida en la primera edición de la guía *Lo mejor de la gastronomía* y la guía francesa de cocina *Gault & Millau*. Resulta significativo, a este respecto, el hecho de que los dos responsables de la misma fueron precisamente quienes años antes habían propuesto la

³² *Ibid.*

denominación “Nouvelle cuisine” y habían apoyado el tipo de cocina que Michel Guerard, Paul Bocuse, los hermanos Troisgros y otros chefs habían cultivado en Francia.

De hecho, la idea que inspiró la “Nouvelle cuisine” emparenta de una manera clara con la idea que pone en marcha el proceso evolutivo de la cocina/gastronomía de Adriá. Lo reconoce el propio Adriá en los siguientes términos: «Este movimiento, que se inició en Francia en la década de los sesenta, representó principalmente una afirmación rotunda del papel del cocinero y de la posibilidad de que éste pudiera pensar y analizar la cocina que deseaba hacer (...). Gracias al cambio de mentalidad (...) los cocineros han tenido la posibilidad de crear su propio estilo. Desde los años sesenta, una serie de creadores han desarrollado diferentes estilos que han ido aportando innovaciones a veces muy significativas. Debemos pues, apreciar este fenómeno como un avance realmente importante»³³.

Es también durante estos años, cuando desde *El Bulli* comienza a reivindicarse la pertinencia de introducir la dimensión lúdica en el ámbito de la gastronomía. Una dimensión lúdica que implique al comensal. De tal manera que, junto con la convicción de la pertinencia de investigar incidiendo en vías de desarrollo orientadas a enriquecer la experiencia gastronómica desde una visión centrada en el placer de tipo diverso obtenible al comer, que parte de una concepción multi-sensorial del mismo, comienza igualmente a indagar en el desarrollo de posibilidades de disfrute y enriquecimiento de la misma desde la introducción del juego en ella. En definitiva, comienza a reivindicarse una ampliación del contenido de la experiencia gastronómica, partiendo de diferentes vías de exploración y desarrollo, y desde la pretensión de aumentar el grado de implicación y de interés del comensal. Y esto, se hace apelando a la pertinencia de sugerir una diversificación de las posibilidades de disfrute de ésta, a través de un aumento de la implicación del comensal en la experiencia gastronómica, que parte de una serie de sugerencias que se le plantean desde esta cocina evolutiva.

³³ Ferrán Adriá, *Los secretos de El Bulli*, op. cit. p. 28.

8. CUESTIONAMIENTO DE LA JERARQUÍA DE LOS SENTIDOS

Retomando el asunto de la reivindicación de la multi-sensorialidad que he citado anteriormente y desarrollado brevemente mediante una serie de consideraciones básicas que el propio Adriá formula al respecto³⁴, resulta interesante reparar en la reivindicación que de la dimensión multi-sensorial del comer hace Ferrán Adriá (y que más adelante, otros han secundado). Más allá de la importancia que se conceda a la ganancia que pueda deparar al ámbito gastronómico dicha ampliación de significado. Y es que, la prevalencia clara del gusto y de la vista sobre el resto de los sentidos, muestra una manera de jerarquizar los mismos que se corresponde con una concepción del comer que tiene implicaciones a diferentes niveles. Iñaki Martínez de Albéniz ha analizado con detalle las consecuencias de esta manera de jerarquizar los sentidos a la hora de comer y, más en concreto, al hecho de seguir “comiendo con los ojos”³⁵. A esta prevalencia del sentido de la vista sobre otros sentidos, Martínez de Albéniz le atribuye una responsabilidad en la desconfianza que muchas personas dispensan a la cocina de vanguardia/cocina molecular. Defiende igualmente que dicha desconfianza se genera por medio del contraste que se percibe entre la dificultad de reconocimiento o la extrañeza que provocan los alimentos que se produce con frecuencia ante una manera tan singular de ser presentados, frecuente en la cocina de vanguardia, y la imagen tradicional e inmediatamente identificable que se tiene de estos (idea que se asocia a la naturalidad, debido a la familiaridad que provoca dicha imagen convencional y reconocible). De modo que lo tradicional/reconocible se asocia de manera inmediata con lo natural. Martínez de Albéniz sostiene la idea que se corresponde con que esta desconfianza está estrechamente vinculada con la percepción y la desconfianza que provoca en muchas personas el sistema alimentario tardo-moderno actual³⁶.

En este sentido, la expansión experimentada por la percepción que se tiene de la distancia existente entre producción y consumo, parece ser un ingrediente básico en la explicación de la existencia de dicha desconfianza. La falta de reconocibilidad de muchos alimentos suministrados desde la industria de la alimentación, junto con la

³⁴ Ibid. p. 29.

³⁵ Iñaki Martínez de Albeniz, “Entre la abuela y el cyborg”, loc. cit.

³⁶ Ibid.

desconfianza existente respecto al proceso de elaboración de los mismos, terminan por emparentar las ideas de química y artificialidad (entendida esta última en su peor versión, por un lado), y de emparentar ello a su vez, con la cocina de vanguardia/cocina molecular, a través de la puesta en práctica de intervenciones generadoras de procesos físico-químicos que tradicionalmente no han sido asociados a la cocina. Ateniéndose a las reacciones más comúnmente identificables que provoca la visibilización pública de estos procesos físico-químicos con frecuencia identificados por muchos como procesos extraños o impertinentes en relación al contexto referido, y de la extrañeza que provoca la presentación no convencional de dichos alimentos sometidos a este tipo de intervenciones científicas (además, del sarcasmo que se deriva a propósito de la generalización de las dosis de tamaño reducido combinado con los precios elevados de las mismas), cabe inferir que, si bien no pueda establecerse de manera plausible una continuidad entre la percepción de desconfianza existente en relación a la cocina industrial y el tipo de desconfianza o recelo que provoca la cocina de vanguardia/cocina molecular, sí cabe plantearse que, a partir del estigma que, con frecuencia, caracteriza la percepción de la intervención de la química en la preparación y el conservado de los alimentos que interviene en la industria alimentaria (o parte de lo que ésta produce) y que interviene igualmente en la modificación “desnaturalizadora” de la apariencia de numerosos alimentos producidos desde el ámbito de la alimentación industrial, este emparejamiento entre cocina de vanguardia (o cocina científica/molecular/tecnológico-emocional) con prácticas concebidas con frecuencia como prácticas fuera de lugar dentro del ámbito de la cocina, se corresponda con el origen (o parte del mismo) de la desconfianza existente hacia algunas intervenciones novedosas impulsadas durante los últimos años dentro de la misma.

Respecto a toda esta problemática, Martínez de Albéniz plantea la necesidad de afrontar la cuestión desde la aceptación de la complejidad que presenta ésta³⁷. Dicho de otra manera: gestionando la incertidumbre mediante el conocimiento. Y es precisamente por verse atrapada en un contexto tan propicio para ser presa de la confusión y, a la vez, disponer de la capacidad de arrojar algo de luz en dicha confusión, que reivindica la capacidad pedagógica de la cocina de vanguardia (o cocina molecular, que dicen

³⁷ Ibid.

algunos, al estar poniendo el foco en este caso, en el papel protagonista que desempeña la ciencia en este tipo de propuesta culinaria).

Frente a la concepción, ampliamente extendida, que la concibe en términos de una relación de oposición frente a la cocina “naturalista”³⁸, Martínez de Albéniz reivindica la implosión de estas dicotomías que él entiende simplistas, puesto que parten, con frecuencia, de una predisposición de desconfianza hacia la ciencia y de una mitificación del concepto de lo natural³⁹. Consecuentemente con ello, defiende una neutralización de la distancia entre quien come y lo que es comida, mediante la transparencia informativa y la socialización del conocimiento. Defiende igualmente, una concepción de la cocina de vanguardia/cocina molecular como un mundo que, en su condición de ámbito donde las intervenciones en las que la presencia de la ciencia es protagonista y visible y donde su proyección pública ha adquirido la dimensión de fenómeno de interés público de amplio alcance, dispone de un contexto proclive para intervenir de manera eficazmente clarificadora y pedagógica.

9. POTENCIAL VISIBILIZADOR DE LA COCINA/GASTRONOMÍA DE VANGUARDIA

Este último aspecto destacado implica una funcionalidad social nada desdeñable, puesto que supondría una vía (más o menos productiva) desde la que dar cauce explicativo a un colectivo (en este caso, el de los científicos) cuya capacidad para hacerse escuchar socialmente se encuentra, con frecuencia, notablemente limitada. Más aún, en sociedades con un déficit sensible de formación y de cultura científica.

Sin ir más lejos, al hilo de la polémica anteriormente citada, cabe plantear desde el ámbito de la cocina más proclive a una participación más amplia y relevante de la ciencia en la misma, una manera de intervenir orientada a tratar de deshacer ciertos malentendidos mediante una pedagogía enfocada a la superación del cliché

³⁸ Tipo de cocina que, dentro del ámbito de los medios de comunicación se ha visto representada de manera visible por medio de una recurrente polémica pública que se intensificó notablemente al hilo de la publicación de los libros *La cocina al desnudo* (2008), del cocinero Santi Santamaría y *Con la cocina no se juega* (2010), del también cocinero David De Jorge, en tanto que representantes de la cocina “naturalista”, “esencialista” o dicho de forma más coloquial, “de la abuela”.

³⁹ Iñaki Martínez de Albeniz, “Entre la abuela y el cyborg”, loc. cit, p. 5.

“ciencia=artificialidad”, entendiendo la artificialidad como concepto inclusivo de toda esa carga connotativa asociada a la insania. Se trata de un ámbito potencialmente privilegiado para desempeñar una función útil en tanto que espacio e instrumento para la difusión de amplio alcance. De tal modo que pudiera desempeñar la función de, por ejemplo, tratar de poner de relieve el hecho de que la intervención de la ciencia no queda reducida a aquellas situaciones donde resulta claramente visible o espectacularizada. Que divulgue/ponga de relieve, por ejemplo (con frecuencia, la función de un agente visibilizador consiste, sobre todo, en poner de relieve), que en la elaboración del pan, la intervención de la ciencia es fundamental. O que, la elaboración de un chuletón (por utilizar un ejemplo al que hace referencia Martínez de Albéniz, que parece remitir a un imaginario relacionado con lo natural y lo succulento) tiene no poco que ver con procesos físico-químicos.

Y es que, volviendo a la reivindicación planteada por Adriá (reivindicación secundada luego por muchos otros) consistente en la defensa de una cocina que ayude, entre otras cosas, a estimular y a ser disfrutada por todos los sentidos, conviene recordar que la cocina científica o molecular (denominada también por algunos tecno-emocional, en un intento de precisar las denominaciones previas, puesto que busca establecer un vínculo entre la emoción y las aplicaciones técnicas diseñadas y habilitadas para su estimulación) consiste, tal y como recuerda Martínez de Albéniz en: «La confluencia de las transformaciones físico-químicas de los alimentos mientras son cocinados y los fenómenos asociados a su consumo»⁴⁰.

Es preciso recordar igualmente que esta propuesta culinaria que defiende una revalorización del papel de la ciencia (el cual se inscribe dentro de un replanteamiento del mundo culinario progresivamente más englobante) en lo que respecta a su funcionalidad aplicable al ámbito de la cocina/gastronomía, supone, de alguna manera, una devolución del interés que unas décadas antes habían mostrado ya algunos científicos por adoptar la cocina a modo de banco de pruebas para desarrollar algunos de sus experimentos.

⁴⁰ Ibid. p. 6.

Se trata, en definitiva, de una propuesta culinaria/gastronómica que ya desde su definición remite a la creatividad innovadora de quien somete los alimentos a intervención, y a una invitación a la agudeza y la diversificación sensorial de la experiencia gastronómica de quien disfruta de la misma. De este modo, va a sugerir la adopción de una actitud progresivamente más implicada y participativa del comensal; implicación y participación que son planteados como alicientes más allá del disfrute de la comensalidad. Todo ello sugiere un cambio, en el sentido que va desde una concepción del comer que, con frecuencia, es complemento o pretexto de/para un disfrute que tiene que ver, sobre todo, con las formas específicas de socialidad que activa y contextualiza el acto de comer (y de beber) en un espacio público, hacia una concepción progresivamente más englobante (tal y como estamos, y como seguiremos, viendo) del disfrute de la experiencia gastronómica centrada en lo que se sirve, las condiciones en las que se sirve y en los alicientes de diverso tipo que es susceptible de vehicular la misma. Todo ello supone una redefinición progresivamente expansiva de la definición de la experiencia culinaria/gastronómica propuesta desde la visión referida. Una redefinición que parte de un replanteamiento permanente que suscita la búsqueda de respuestas que progresivamente van redefiniendo y enriqueciendo la propuesta en constante transformación.

10. LA IMPORTANCIA DE COMPARTIR Y DIVULGAR EL CONOCIMIENTO

El año 1999 es un año importante para la cocina de vanguardia. Comienza a percibirse en ella un interés por compartir el conocimiento producido por la comunidad de los cocineros más interesados en la creación e innovación⁴¹. Los congresos de gastronomía, escasos y esporádicos hasta entonces, comienzan a proliferar a partir de este momento (arrancan con fuerza congresos tales como el “Foro de Vic” y “Lo mejor de la gastronomía” en San Sebastián). Afirma Ferrán Adrià, en relación al impacto de la celebración de estos congresos⁴², que gracias a esta nueva predisposición a compartir conocimiento, se ha evolucionado a una velocidad descomunal. Tan importante lo

⁴¹ *El Bulli, historia de un sueño*, loc. cit.

⁴² *Ibid.*

considera, que lo destaca como el cambio de mayor relevancia acaecido en el mundo de la cocina durante los últimos cincuenta años. Además, los congresos gastronómicos posibilitan no sólo el intercambio de conocimientos, sino igualmente, gracias a la complicidad mostrada por los medios de comunicación de masas, acontecimientos proclives a la visibilización pública de la cocina de vanguardia y un impulso a su tematización y a su reivindicación como ámbito de conocimiento interesante.

Esta tendencia a ir haciendo públicos aspectos de la cocina que hasta entonces habían permanecido confinados al ámbito privado de cada cocinero/restaurante como un saber privatizado y percibido como ventajoso en relación a una comparación/competencia con otros cocineros y como rasgo distintivo y singularizante («la gente se escondía las recetas», comenta el propio Adriá⁴³), muestra un cambio notable en la concepción de la manera de desenvolverse más conveniente en la profesión, en relación a la manera de establecerse las relaciones entre cocineros, o al menos, la más conveniente en aquellos estratos de la misma, más potencialmente sensibles a la revalorización del subsector de la cocina de vanguardia; ése cuya presencia pública se había visto incrementada de manera continua durante los últimos años a través del gran incremento de su presencia en los medios y cuya consideración pública había mutado hacia algo mucho más visible, interesante y recurrente.

Se pasa de una concepción donde la defensa de la singularidad distintiva parece ser concebida (entre otras razones) desde la posesión de una serie de conocimientos específicos que otros no poseen (resultan ilustrativas a este respecto las palabras de Pedro Subijana al explicar el cambio acaecido durante estos últimos años. Dice Subijana al respecto: «Cuando yo empecé en la cocina, cada vez que el jefe iba a hacer algo se daba la vuelta para tapar..., para que no le vieses»⁴⁴), a otra en la que se le advierten/intuyen unas posibilidades de redimensionamiento al alza tales que la privatización de conocimiento como elemento central de la distinción individual parecen no tener razón de ser.

⁴³ *Ibid.*

⁴⁴ *Ibid.*

Este cambio denota un síntoma de la toma de conciencia de la transformación de la consideración social del sector de la cocina de vanguardia, de sus posibilidades y de una adecuación a una reivindicación social ampliamente extendida durante los últimos años: la de la socialización del conocimiento.

Cabe inferir igualmente que desde el sector se es consciente de que su visibilización y su reconsideración social, que ha derivado en un igualmente visible redimensionamiento del mismo, exigen un cuidado del nivel de capacitación de quienes lo representan; exigen por tanto, una generalización de la presencia de un elevado nivel de capacitación en el sector, que lo caracterice. Además, la idea de un alto nivel de capacitación (o de excelencia) asociada a un sector vinculado en su definición pública a un territorio determinado, es susceptible de intervenir en los imaginarios sociales sobre el mismo.

11. LAS GRANDES PORTADAS: POPULARIZACIÓN E INTERNACIONALIZACIÓN. BAGAJE EVOLUTIVO Y RECOPIACIÓN HISTÓRICA

Por otro lado, el redimensionamiento que estaba acaeciendo en aquel momento en la consideración del ámbito gastronómico recibe igualmente otro impulso durante ese mismo año. En junio de 1999, el suplemento dominical del diario *El País* (*El País semanal*) dedica la portada y un amplio reportaje interior a *El Bulli*, titulado “Ferrán Adriá: el mejor cocinero del mundo”. A este respecto, Álex Martínez Roig, redactor jefe del suplemento en 1999, destaca lo que de novedoso tuvo en aquel momento la elección de un cocinero para protagonizar la portada en aquel momento⁴⁵. Conviene considerar la relevancia de este acontecimiento, en tanto que puede ser visto como un elemento importante en el proceso de visibilización y tematización de la cocina española de vanguardia.

En agosto de 2003 el *New York Times* publicó un reportaje de gran impacto dedicado a la cocina de *El Bulli* y a la nueva cocina española. A este hecho le sucedieron en poco tiempo, la inclusión de Adriá en una portada aparecida en la revista

⁴⁵ *El Bulli, historia de un sueño*. Capítulo 6.

Time, que reunía una lista de cien personalidades a nivel mundial y, finalmente, una portada en *Le Monde*.

Más allá del valor que se pueda dar a este tipo de reconocimientos, lo interesante de su concesión a una personalidad relacionada con un ámbito cuyo protagonismo en los medios de comunicación no especializados ha sido tradicionalmente escasa, tiene que ver con las posibilidades visibilizadoras que, por ser concedidos precisamente por quienes los conceden, pueden poner al servicio de un ámbito de actividad y de conocimiento y al servicio del territorio asociado al mismo, y al planteamiento de la pertinencia de cuestionar todo tipo de maneras de hacer en él, y de reconsiderar sus funciones y sus posibilidades. A este respecto, Juan Mari Arzak, pionero de la llamada “Nueva cocina vasca”, surgida en los años setenta y contemporánea de la “Nouvelle cuisine”, ilustra con claridad esta transferencia de visibilidad suministrada al sector de la cocina de vanguardia a propósito de la repercusión de la cocina de *El Bulli*. Dice así, al ser entrevistado para el documental *El Bulli: historia de un sueño*: «¿Qué es lo que nos hizo esto? Esto nos hizo que...nosotros estábamos aquí, eh...., yo tenía tres estrellas Michelin desde el 88-89, ¡tres estrellas ¡, ! pero, no me conocían tanto!...y Ferrán pega un golpe fuerte (dicho con énfasis).....deslumbra a todo el mundo con su tipo de cocina,... y entonces , nos empiezan a ver a los demás»⁴⁶. Arzak, muestra con estas palabras que la capacidad visibilizadora que el fenómeno Adriá ha deparado a la cocina de vanguardia no ha pasado desapercibida.

Tres años después, en el 2002, Ferrán Adriá se propone llevar a cabo un proyecto que dé cuenta del proceso evolutivo experimentado por el restaurante durante los últimos años⁴⁷. Se trata de una idea que consiste en elaborar un catálogo general que consigne todo tipo de información relevante relativa al proceso evolutivo que intervenga en el propósito de dar cuenta de éste con detalle. Se elaboran tarjetas donde se consigna toda la información identificativa y característica de las creaciones culinarias; se fotografían los platos....

⁴⁶ *El Bulli, historia de un sueño*. Capítulo 7.

⁴⁷ *El Bulli, historia de un sueño*. Capítulo 6.

A partir de aquí se elabora lo que han denominado un mapa evolutivo. En este mapa se trata de dar cuenta de qué ha aportado cada plato a la evolución de la cocina y en qué momento lo ha hecho. Este mapa se elabora respondiendo a un planteamiento diseñado y expuesto a modo de hoja de ruta. Se leería de la siguiente manera:

Para evolucionar, lo primero que necesitamos es:

Organizarnos y disponer de una filosofía

Esta filosofía se aplica:

Por un lado, a productos:

- Reflexiones sobre el producto
- Aplicación de técnicas y conceptos a un producto bajo una nueva perspectiva
- Nuevos productos
- Nuevas combinaciones

Por otro lado, a la tecnología:

- Nuevos aparatos y utensilios
- Nuevas aplicaciones a aparatos y utensilios con los que trabajamos normalmente.

En tercer lugar, a elaboraciones:

- Nuevas elaboraciones; estas son a su vez técnicas y conceptos (gelatina caliente, polvo helado....)
- Elaboraciones existentes sacadas de contexto o a las que se dan nuevas aplicaciones (helados, sorbetes, caramelos...)

Por último, a estilos y características:

- Nuevos estilos y características
- Nuevas perspectivas a estilos ya creados

Todo ello da lugar a recetas. Con estas recetas empiezan a formar estilos y a contar con características que irán configurando esa cocina.

A partir de este momento, esta tarea de recogida y análisis de información relativa a lo que se entiende como lo más relevante de lo que se está haciendo a nivel creativo, se repite periódicamente todos los años (más allá de si finalmente, se publica o no). De esta manera, a partir de la iniciativa puntual de consignar la evolución de un proceso de cambio, se toma la decisión de rutinizar dicha consignación. Creo que es conveniente reparar en el potencial convencionalizador que puedan tener iniciativas de este tipo. Puesto que ponen de relieve que, a través de todo un cúmulo de iniciativas orientadas a la consignación de datos en particular y a la acumulación de conocimiento en general, cabe intervenir en la generación de una impresión de pertinencia del hecho de producir conocimiento, acumularlo, analizarlo y difundirlo, tanto dentro del sector como, si se estima conveniente, fuera de él. Mostrar la tarea de hacer socialmente visible, el hecho de que cualquier ámbito de actividad social que implique una cierta complejidad, es un ámbito propicio para ser investigado, historizado, teorizado....de manera pertinente. Que, la indagación concienzuda y sistemática de cualquier ámbito social es susceptible de activar un proceso evolutivo dentro de él.

12. INICIO DE COLABORACIÓN CON OTROS SECTORES CREATIVOS

La progresiva indagación llevada a cabo y el correspondiente proceso evolutivo experimentado en el apartado de las texturas logradas en la presentación de las creaciones culinarias y del aumento de las posibilidades de diverso tipo que le confiere este desarrollo a la creación y a la experiencia gastronómica, induce a Ferrán Adrià y al equipo creativo de *El Bulli* a concebir el conjunto de la creación culinaria como un todo caracterizado por la integración funcional. La búsqueda continua del utensilio específico apropiadamente funcional para adaptarse a formas, texturas y modos preferibles de consumir un alimento servido en determinadas circunstancias texturales, llevan al equipo de *El Bulli* a intensificar de manera notable su colaboración con el mundo del diseño industrial.

Debe tenerse en cuenta que, tal y como explica el diseñador industrial Luki Huber, colaborador de *El Bulli* desde 2001⁴⁸, si no hay una herramienta que posibilite desarrollar una técnica nueva, debe acometerse su diseño (caso por ejemplo, de la caviarera; consistente en habilitar un taburete específicamente para llevar a cabo una función determinada mediante una serie de huecos en los que se introducen tantas jeringuillas como hagan falta simultáneamente, de tal manera que esto posibilitaba que la calidad de los caviars fuese la misma). Además, tal y como afirma un miembro del equipo creativo de *El Bulli*, el trabajar con creativos procedentes de otra disciplina, como es, en este caso, el diseño industrial, les llevó primeramente a evolucionar, puesto que desde el mismo mundo del diseño industrial, ámbito con el que comenzaron a desarrollar ese creciente proceso de colaboración, les fueron suministradas toda una serie de propuestas que implicaban posibilidades que ellos, en tanto que personas ajenas al diseño industrial, desconocían. En aquel momento, esto les lleva a considerar lo fructífera que puede llegar a ser la colaboración orientada a la creatividad establecida con otras disciplinas.

Colaboración que se vio intensificada en el momento en el que advierten que ciertas tecnologías permitían diseñar series de utensilios a precios razonables (esto sucede por ejemplo, en el caso de la pizarra). Además, tal y como explica Albert Adrià, la consolidación de esta colaboración se vio favorecida por el hecho de que aquello que ideaban previamente a plantearse a los diseñadores, solía resultar en la práctica tal y como se lo habían imaginado inicialmente.

Esta colaboración dio pie a la toma de conciencia de la capacidad de satisfacer funcionalidades de diverso tipo, algunas de ellas, probablemente insospechadas. A este respecto, resulta interesante el dato relativo al diseño de objetos transmaterializados; en este contexto se trata, por poner un ejemplo expuesto por el diseñador industrial entrevistado, de objetos que habitualmente suelen encontrarse en plástico, y que fueron fundidos en plata, de tal manera que, el comensal puede encontrarse una cuchara de plata que simula ser de plástico, con lo que la imagen puede evocarle el momento en el que se está comiendo un helado, o tal vez incluso, su infancia. De esta manera, cabe

⁴⁸ Entrevistado en *El Bulli: historia de un sueño* (capítulo 7).

observar que la colaboración entre ambas disciplinas genera productos que pueden desempeñar funciones ajenas en principio al ámbito de actividad para el que aquellos estaban diseñados inicialmente, tales como la activación de la memoria, la intervención del factor lúdico, la originalidad y la modernización de la puesta en escena....

Durante esta época, el equipo de *El Bulli* va a investigar y experimentar con interés la dimensión multi-sensorial de la experiencia gastronómica. El desarrollo de su proceso de indagación les lleva a concluir la importancia de reivindicar la optimización del sentido del olfato más allá de su disfrute más superficial. Para ello utilizan recursos tales como la propuesta de acompañamiento de olores potenciadores de lo que se está comiendo, tales como las ramitas de plantas y las cucharas aromáticas, los sprays.... Además, la optimización del sentido del olfato suele llevar aparejada con frecuencia una puesta en escena y una composición (que con frecuencia, emulan una escenografía un tanto teatral, o incluso propia de una performance) que potencian la dimensión lúdica de la experiencia gastronómica sometida a este tipo de intervenciones. Del mismo modo, el apartado de las texturas y de los contrastes de temperatura constituye otro ámbito de indagación importante en el proceso de investigación/experimentación del equipo de *El Bulli*. Esto, tiene que ver con la reparación de algo evidente, pero a lo que con frecuencia no se ha prestado suficiente atención, cual es que características tales como la temperatura, aspereza, suavidad, resistencia....de aquello que se come, también son importantes en el disfrute de lo que se come. De ahí, el interés por la puesta en práctica de intervenciones que requieren de una reflexión conceptual y de una búsqueda de respuestas y soluciones en el mundo de la ciencia. Es aquí cuando comienzan a interesarse por conceptos/posibilidades tales como la deconstrucción (orientada a la distinción de los diferentes sabores, además de convertirse, como ya hemos visto, en un término muy proclive a ser parodiado al ser percibido con frecuencia su uso, como un ejercicio de petulancia pretenciosa) y la simbiosis. Al interesarse por este tipo de vías de indagación y abordar los desarrollos que en dicho proceso de indagación/reflexión se van encontrando, recurrir a la ayuda de la ciencia terminaba siendo inevitable en última instancia.

13. DIÁLOGO CON LA CIENCIA. PROYECTOS DE COLABORACIÓN. IMPLICACIÓN INSTITUCIONAL Y DE OTROS SECTORES

A partir del invierno de 2003, el equipo de *El Bulli* comienza a colaborar con el científico Pere Castells, quien entrevistado para el documental anteriormente citado, rememora el momento en el que se formula una pregunta cuya resolución le intrigaba. «¿Cómo podemos llegar a entendernos científicos y cocineros?» se preguntaba Castells. Y es precisamente, la capacidad de hacerse entender de Castells, lo que mueve a Ferrán Adrià a colaborar con él.

Resulta lógico, como he comentado ya, que en ese afán indagador en todo aquello relacionado con la variedad de posibles modos de intervenir en la manera de cocinar (que tiene en las texturas, formas, volúmenes y contrastes de temperaturas, algunos de sus focos de interés principales) y en la creación/experiencia gastronómica en general, alguien como Adrià busque el apoyo de la ciencia en muchas de sus indagaciones y de sus desarrollos.

El inicio de ese proceso de colaboración que comienza a establecerse en el citado invierno de 2003, se corresponde, tal y como se recoge en el repaso histórico que hacen desde *El Bulli* a su trayectoria, como una colaboración de carácter amateur. Sin embargo, conforme va tomando forma el proyecto para la creación de una fundación orientada a la colaboración entre los ámbitos de la ciencia y de la cocina (algo que culminará poco después con la creación de la fundación *Alicia*), esta colaboración comienza a profesionalizarse progresivamente, hasta que finalmente se instaura un departamento científico, que es considerado por sus protagonistas como el auténtico puente entre el taller creativo y la citada fundación. Según exponen, primeramente comienzan buscando un sistema de trabajo, estableciendo contacto con fabricantes de productos alimentarios, de nuevos aparatos o utensilios, recabando información y estudiando libros.....También, analizan todo el mundo de las texturas que han ido creando durante los últimos años (espumas, gelatinas calientes, nubes, aires, texlavazza, esferificación....). Deciden investigar por qué estas elaboraciones son posibles, cuáles son los procesos físicos y químicos que intervienen en ellas y cómo actúan los productos que posibilitan dichas texturas.

Finalmente, en 2004 se inaugura la fundación *Alicia* (nombre obtenido a partir de la fusión de los términos alimentación y ciencia), fundación de Caixa Manresa y de la Generalitat de Cataluña. Esta fundación tiene como objetivos declarados todo lo relacionado con los procesos alimentarios, la salud y también la gastronomía, desde un punto de vista social y con un funcionamiento y unos métodos científicos. Desde ella, añaden, se pretende llevar a cabo una labor que no sea única y puramente científica, sino sobre todo social y cultural, iniciando programas para una mejor alimentación, realizando estudios para comprender mejor la historia de la alimentación y la gastronomía....

Esto supone un precedente que implica un salto cualitativo destacable en la naturaleza de los procesos colaborativos impulsados desde el ámbito de la cocina de vanguardia (científica). En primer lugar, porque ciencia y cocina se unen para poner en relación sus actividades desde el soporte de una fundación avalada desde el ámbito institucional y desde el ámbito financiero. Por otro lado, se apela desde su declaración fundacional, a trascender la búsqueda de objetivos que van más allá del ámbito gastronómico, comprometiéndose a desempeñar una labor social y cultural e impulsando programas para mejorar la alimentación.

Los objetivos que desde la fundación orientan la hoja de ruta a partir de la cual definir lo que pretenden ser son los enunciados a continuación. En *Alicia* se proponen ser:

- Un referente en el ámbito de la investigación aplicada a la gastronomía aplicada.
- Un agente activo que ofrece respuestas culinarias a problemas alimentarios derivados de patologías y enfermedades concretas.
- Un espacio para crear conciencia social de la alimentación como hecho cultural y como factor educativo.
- Un lugar donde se generan ideas sobre alimentación y cocina.
- Una experiencia sensorial y estimulante que combina tradición e innovación.
- Un proyecto comprometido con el territorio.

Además, define sus líneas básicas de intervención de la siguiente manera:

En primer lugar, se dedica a investigar gastronómica y científicamente con el propósito de generar conocimiento en todos los aspectos tecnológicos que forman parte de la cocina, desde el uso de nuevas técnicas y productos hasta la optimización de procesos tradicionales.

En segundo lugar, trabaja para mejorar los hábitos alimentarios de la sociedad y para encontrar soluciones culinarias a las necesidades alimentarias concretas que provocan determinadas enfermedades.

En tercer lugar, colaboran con comedores colectivos, hospitalarios, escolares y geriátricos para ajustar la restauración a las necesidades y diversidades que presenta cada uno de estos grupos.

En cuarto lugar, estudian también la gastronomía desde una visión histórica interpretando recetarios y aplicándolos como herramienta para valorizar un territorio y un patrimonio cultural. Consideran el estudio de la historia, un conocimiento de procesos culinarios que nos llevan a conocer una sociedad y el porqué de las prácticas en un tiempo concreto.

En quinto lugar, se ocupan de hacer llegar a todo tipo de público, tanto a profesionales del sector de la alimentación y de la restauración como a familias y escolares, mediante formación y talleres en los que se aprende y se experimenta de forma lúdica sobre cocina, hábitos saludables y patrimonio agroalimentario.

Por último, trabajan sus huertos con la finalidad de difundir y dar a conocer el patrimonio agroalimentario y también para estudiar y recuperar cultivos. Asimismo estudian las características y cualidades gastronómicas de los productos cultivados, su valor culinario y la forma en que se pueden aplicar, y asesoran a restaurantes, escuelas de restauración y pequeños productores sobre estos productos.

Cierran la caracterización de la labor que desempeñan, destacando su compromiso con el territorio y con las personas que lo habitan.

Además, cabe destacar que la fundación Alicia se estructura en tres ámbitos funcionales que interrelacionan su trabajo. Estos son:

1. Investigación gastronómica y científica
2. Salud y hábitos alimentarios
3. Patrimonio alimentario

Esta autopresentación que hacen desde la fundación *Alicia*, muestra cómo desde la visibilización y la progresiva ganancia de protagonismo social obtenida a partir de la misma por parte de un ámbito social determinado, en este caso el de la cocina/gastronomía de vanguardia, se es capaz de generar dinámicas de colaboración con otros ámbitos susceptibles de suministrarles recursos de diverso tipo, de tal manera que terminen poniéndose en marcha, a partir de aquéllas, proyectos que trascienden ampliamente los límites convencionales del interés profesional del ámbito a partir del cual se activan estos procesos.

De una búsqueda inicial de aportaciones útiles para el desarrollo del conocimiento en el ámbito de la cocina/gastronomía, se pasa a poner en marcha proyectos colaborativos en los que se apela al desarrollo del conocimiento culinario orientado a la satisfacción de objetivos de tipo alimentario, académico/educativo, cultural, económico y al vínculo al territorio en el que opera. Se reivindica la intervención a favor de una serie de objetivos básicos de tipo inequívocamente pro-social. Por todo ello, conviene poner de relieve el potencial posibilitante de la visibilización (visibilización que, evidentemente, requiere de agentes visibilizadores capacitados para que sea efectiva). Además, esta iniciativa pionera en lo que respecta a este tipo de proyectos colaborativos en los que la producción de conocimiento relativo y aplicable al ámbito culinario/gastronómico constituye el elemento central del mismo, va a tener continuidad en otro tipo de iniciativas similares, tales como la que supuso ya en el año 2009, la creación del *Basque Culinary Center*, a iniciativa de *Mondragón Unibertsitatea*, los cocineros vascos y varias instituciones públicas.

En este caso, los objetivos fundacionales declarados son de una naturaleza de tipo quizá algo más restringido. De entrada, destaca un objetivo: garantizar la continuidad de la cocina como polo de innovación en el futuro, entendiendo que esto

supone la generación de conocimientos de alto nivel y la formación de profesionales cualificados; promover la investigación y la transferencia de conocimiento entre los profesionales de la alta cocina y los sectores empresariales y los profesionales del conocimiento relacionados directa e indirectamente con la gastronomía; y por último, lograr una proyección internacional. Y añade que, impulsar la transferencia tecnológica y la innovación en las empresas del sector es otro de los grandes objetivos del centro, así como la creación de nuevas iniciativas y proyectos empresariales.

Dentro del conjunto de ámbitos de intervención que ha habilitado este centro, además del formativo resulta destacable la importancia que han dado a la investigación. Su actividad en este sector se caracteriza por disponer de un centro de I+D (*Basque Culinary Center R+D*). Éste está asociado a la Facultad de Ciencias gastronómicas y artes culinarias. La misión del mismo, según explican ellos mismos, se basa en promover y realizar proyectos, convenios o contratos de investigación en los sectores hostelero-gastronómico y alimenticio. Además, se ocupan de transferir los resultados de dichos proyectos científicos y tecnológicos obtenidos tanto en la facultad como en el propio centro, a la sociedad en general y a la industria en particular, generando valores socio-económicos. Contribuir a la formación de personal investigador y fomentar las relaciones con otras instituciones científicas.

También se encarga de dar el impulso y desarrollo a procesos de investigación colaborativa entre Universidades, Centros tecnológicos, empresas y organismos públicos generando una red capaz de crear y transferir conocimiento.

El establecimiento de un proyecto colaborativo visible, en el que interviene el apoyo institucional y el de diferentes sectores económicos acaecido a propósito del proceso que culminó con la creación de la fundación *Alicia*, ha podido marcar una pauta para la proliferación de proyectos de naturaleza similar, tales como el del *Basque Culinary Center*. Proyectos, que pueden ser concebidos desde un planteamiento que se corresponda con el propósito de atender objetivos de tipo más acotado que los que fueron planteados en el caso de la fundación pionera en la creación de este tipo de sociedades.

La pertinencia de considerar la posibilidad de establecer proyectos de colaboración entre ciencia y cocina/gastronomía ya ha sido planteada públicamente y dispone de un bagaje de situaciones prácticas desde las cuales defender la pertinencia de poner en marcha nuevos proyectos. La impresión de extrañeza/impertinencia que pudiera suscitar en un principio, tenderá previsiblemente a disminuir de manera progresiva. Tanto más, si la idea de la ciencia como instrumento de intervención orientada a la innovación, al progreso, a la mejora de los ámbitos en los que se valen de su conocimiento.... está arraigada socialmente (o en proceso de arraigamiento) en aquellos territorios donde se pongan en marcha este tipo de iniciativas. De ahí, la conveniencia de tratar de visibilizar la dimensión más útil en su vertiente social y de hacerlo de la manera más clara, sencilla y sugestiva.

La extrañeza derivada de la novedad acríticamente considerada, unida a la abundancia de iniciativas similares concentradas en el tiempo, y unido esto, a su vez, a la abundancia general de iniciativas ampliamente difundidas públicamente en las que la cocina/gastronomía de vanguardia es protagonista, puede contribuir a crear un caldo de cultivo proclive a una interpretación social más o menos extendida, que atribuya la puesta en marcha de todos estos procesos, sin distinción entre cada uno de ellos, al oportunismo de quien busca recursos de tipo gremial, proyección de la propia imagen pública.... que dichos procesos pudieran depararle cuando éste apela a la pertinencia de llevar a la práctica iniciativas que se correspondan con el tipo de funcionalidad que ha sido defendida desde lo novedosamente reivindicado como pertinente. Por ello, resulta necesaria la clarificación de las razones por las que se pone en marcha una iniciativa. Máxime, cuando parte del origen de la financiación de los proyectos que se ponen en marcha a propósito de este tipo de iniciativas suele ser pública.

A todo este respecto, es precisamente Ferrán Adrià un activo defensor de una forma de concebir la ciencia, desmitificada y, básicamente, útil. Y parte de esa defensa se corresponde con una pretensión declarada de tratar de neutralizar la tendencia a la mitificación y a la espectacularización de las intervenciones más novedosas introducidas en la cocina/gastronomía con mayor repercusión pública. A este respecto, cabe destacar la redacción, por su parte, de un breve documento donde trata de aclarar algunos aspectos relacionados con la confusión existente en torno a la expresión “cocina

molecular”⁴⁹, expresión que ha terminado siendo utilizada para designar cualquier tipo de preparación culinaria en la que la intervención de la ciencia, fundamentalmente la que se corresponde con una manera de intervenir cuyo impacto es visible y que, con frecuencia, suele vehicular una dimensión llamativa o vistosa cuando es exhibida, hace acto de presencia.

En este breve escrito, Adriá comienza dimensionando de alguna manera, lo extendido de la atribución de ser el creador/pionero/máximo representante de la denominada “cocina molecular”, cuando, afirma, nunca ha utilizado esa expresión. Añade abundando en ello, que hasta el año 2003, sus contactos con el mundo de la ciencia fueron esporádicos. Y quizá lo más importante, que nunca se han atribuido desde *El Bulli* un origen científico a sus creaciones, nacidas de una búsqueda, añade, puramente culinaria (narra, a modo de ejemplo, el descubrimiento que supuso para él y su equipo, el observar que el agar-agar podía soportar altas temperaturas; hallazgo que permitió en este caso, crear las gelatinas calientes). Por todo ello, critica lo que entiende como un tratamiento banalizador y publicitario de la intervención de la ciencia en la cocina, y reivindica la difusión de una concepción instrumental y aplicada de la misma. La que se corresponde con su funcionalidad respecto a este ámbito en particular al que, cuando lo necesita, puede reclamar su ayuda.

La imagen de sofisticación de algunas de las intervenciones que se practican desde la cocina que cocineros como él practican, y la fijación de los focos mediáticos en la dimensión más espectacular de la manera de valerse la cocina, de la ciencia como instrumento de apoyo dificultan, sin embargo, la normalización de una idea ampliamente extendida que considere su intervención pertinente. La difícil extrapolabilidad de intervenciones de este tipo a un ámbito doméstico, inciden en el mismo sentido. Quizá convenga incidir en el hecho de que, si bien no cabe concebir la cocina de vanguardia como una cocina cuya manera de desempeñarse sea trasladable al ámbito doméstico, sí puede resultar interesante, por el contrario, poner de relieve algunas enseñanzas que ésta nos puede dejar. Y es que, de este tipo de cocina podemos

⁴⁹ La expresión “cocina molecular”, que vino a sustituir a la de “gastronomía molecular”, utilizada en primer término, tiene como origen las investigaciones desempeñadas por dos científicos (Hervé This y Nicholas Kurti) que tenían como objetivo comprobar el impacto que algunos procesos físico-químicos tenían sobre algunos alimentos.

aprender, por ejemplo, que las posibilidades a la hora de abordar una preparación culinaria son mayores de las que habitualmente se plantean; que la amplitud de la variedad alimentos que se pueden introducir en lo se cocina cotidianamente, puede ser mucho más amplia; que el disfrute a la hora de comer puede tener una procedencia múltiple más allá de saborear y del disfrute de la comensalidad; que el margen para abordar una creación culinaria es más amplio de lo que con frecuencia suele considerarse; que conviene reparar en aquellas prácticas aparentemente banales por si se están dejando de considerar posibles maneras de hacer en un determinado ámbito social y posibles maneras de concebirlo, precisamente por su aparente banalidad....

Considero que esta última razón es la más importante, puesto que engloba al resto y se corresponde con una actitud convenientemente extrapolable a otros ámbitos de la vida, y porque hace referencia a un tipo de situaciones donde la sociología tiene una importante función que cumplir. Precisamente, porque allá donde la mirada convencional menos atenta resulta, justamente por no avenirse a someter a análisis aquello que no se problematiza pues se (sobre)entiende, que con el sentido común alcanza para su correcto conocimiento (aquel que basta para desenvolverse en él), quedan inadvertidos con frecuencia en su funcionamiento cotidiano, aspectos interesantes y significativos, tales como algunas dinámicas de cambio que pasan inadvertidas y que pueden tener relación con otro tipo de procesos y fenómenos de tipo más general. Por ello, lo aparentemente banal no es razón para desatender un ámbito social. Al contrario: supone una razón adicional para fijar la mirada en él con detenimiento.

14. LA GASTRONOMÍA EN LA SOCIEDAD DEL CONOCIMIENTO

Comer es una necesidad básica y necesariamente cotidiana. Pero esto, como ya señala Iñaki Martínez de Albéniz, «no nos ha de llevar a secundar cierto enfoque utilitarista, sea en su versión puramente alimenticia, sea en la más ritual/social de la comensalidad como situación contextual generadora de ésta»⁵⁰.

⁵⁰ Iñaki Martínez de Albéniz, 2006, loc. cit., p. 70.

«La sociedad del conocimiento pone en marcha un proceso de destradicionalización: hace de las mismas pautas institucionalizadas de enfrentar la realidad social su objeto mismo de reflexión y crítica»⁵¹.

Martínez de Albéniz parte de la hipótesis que afirma que en las sociedades del conocimiento, que son también sociedades de ciencia, los aspectos más pragmáticos y utilitarios de la cocina, así como la vertiente socializadora de la comensalidad, ceden terreno ante la gastronomía como instancia generadora de experiencia y conocimiento. Lo cual no significa que en las sociedades de ciencia la cocina no genere sentido ni relación social. Significa básicamente que en sociedades de ciencia la experiencia gastronómica se piensa como una actividad con sentido propio y no con un sentido vicario que emana de otras consideraciones como las de base biológica o social⁵².

En definitiva, la experiencia gastronómica en su versión más interesante considerada en su totalidad, se ha complejizado de una manera tal a través de las transformaciones a las que se ha visto sometida, que se ha convertido en un ámbito social verdaderamente interesante para ser sometido al escrutinio del análisis sociológico.

15. LA COCINA/GASTRONOMÍA ENTRA EN LA UNIVERSIDAD

Cabe destacar de manera especial en la concepción que impulsa la creación, ya mencionada, del *Basque Culinary Center*, además de la creación de un consejo asesor internacional (constituido por cocineros destacados de los países gastronómicamente más importantes del mundo) y de la participación protagonista del entramado empresarial y de una declarada vocación de impulsar proyectos empresariales, la irrupción del ámbito académico universitario desde un primer momento en la trayectoria de dicho centro. Irrupción que ha tenido entre otras consecuencias durante el todavía breve plazo que lleva en funcionamiento, la presentación de una oferta formativa que incluye un grado en gastronomía y artes culinarias y dos máster.

⁵¹ Ibid.

⁵² Cfr. Ibid.

Previamente a esta irrupción del ámbito académico universitario centro del conjunto de actividades que se desempeñan bajo el auspicio de este centro, existe un antecedente acaecido cuatro años antes que quizá, haya posibilitado/sugerido este tipo de iniciativas posteriormente acaecidas. Se trata de la creación de la cátedra Ferrán Adriá por parte de la Universidad Camilo José Cela de Madrid. Desde octubre de 2005, esta cátedra que se define como de “Cultura gastronómica y ciencias de la alimentación”, comenzó a impartir cursos de materias tales como seguridad alimentaria, nutrición, composición de los alimentos, educación del gusto y creatividad en cocina entre otras. A propósito de ello, desde *El Bulli* destacan este hecho especialmente, desde la previsión del impacto que pueda tener esta iniciativa a nivel teórico, y entienden, que los libros relativos al análisis evolutivo confeccionados por el equipo creativo del restaurante, pueden constituir un buen punto de partida teórico a partir del cual poder colaborar con las investigaciones que desde la cátedra se pongan en marcha⁵³.

Cabe considerar igualmente, la revalorización en tanto que ámbito de conocimiento que pueda experimentar la cocina/gastronomía a partir de esta inclusión de su objeto de intervención dentro del ámbito académico universitario al más alto nivel de consideración (cátedra). Especialmente, en lo que respecta al hecho de ser proyectada su imagen pública a partir de esta inclusión, de un modo que incida en la dirección de configurar una idea socialmente extendida de la pertinencia de incorporar a la universidad este ámbito de conocimiento y de actividad social ajeno a la formación universitaria hasta este momento. Y por extensión, de reivindicar y apuntalar su consideración en tanto que, además de ámbito de conocimiento, ámbito creativo y asunto de debate proclive a un pertinente proceso de teorización.

Al hilo de esta consideración sobre esta pertinencia, un año más tarde, en 2006, el equipo de *El Bulli* redacta unas bases sobre las que reivindica sustentar un estilo que empieza a fraguarse a mediados de los años noventa y que, hoy, entiende plenamente consolidado. En enero de 2006 fueron presentados dentro de los actos programados por el certamen gastronómico *Madrid Fusión*, los siguientes veintitrés puntos mediante los que ubicar un punto de partida para la definición de la cocina de *El Bulli*:

⁵³ <http://www.elbulli.com/> Historia 2006-2008. Una síntesis de nuestra cocina. 2006.

1-La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura.

2-Se da por supuesta la utilización de productos de máxima calidad, así como el conocimiento de la técnica para elaborarlos.

3-Todos los productos tienen el mismo valor gastronómico, independientemente de su precio.

4-Se utilizan preferentemente productos del mundo vegetal y del mar; también productos lácteos, frutos secos y otros productos que en su conjunto configuran una cocina ligera. En los últimos años se hace muy poco uso de la carne roja y de aves en grandes piezas.

5-Aunque se modifiquen las características de los productos (temperatura, textura, forma...) el objetivo es preservar siempre la pureza de su sabor original, salvo en los procesos en los que haya una cocción larga o se busquen los matices resultantes de reacciones como la de Maillard.

6-Las técnicas de cocción, tanto clásicas como modernas, son un patrimonio que el cocinero debe saber aprovechar al máximo.

7-Como ha sucedido a lo largo de la historia en la mayoría de los campos de la evolución humana, las nuevas tecnologías son un apoyo para el progreso de la cocina.

8-Se amplía la familia de los fondos y, junto a los clásicos, se utilizan fondos más ligeros que ejercen idéntica función (aguas, caldos, consomés, jugos de verdura,clarificados, leches de frutos secos...).

9-La información que da un plato se disfruta a nivel de los sentidos; también se disfruta y se racionaliza con la reflexión.

10-Los estímulos de los sentidos, no solo son gustativos (se puede jugar igualmente con el tacto (contraste de temperatura y texturas), el olfato, la vista (colores, formas, engaño visual....), con lo que los sentidos se convierten en uno de los principales puntos de referencia a la hora de crear.

11-La búsqueda técnico-conceptual es el vértice de la pirámide creativa.

12-Se crea en equipo. Por otra parte, la investigación se afirma como nueva característica del proceso creativo culinario.

13-Se borran las barreras entre el mundo dulce y el mundo salado. Cobra importancia una nueva cocina fría, en la que sobresale la creación del mundo helado salado.

14-La estructura clásica de los platos se rompe: en los entrantes y los postres hay una verdadera revolución en la que tiene mucho que ver la simbiosis entre el mundo dulce y el mundo salado; en los segundos platos se rompe la jerarquía “producto-guarnición-salsa”.

15-Se potencia una nueva manera de servir la comida. Se produce una actualización del acabado de platos en sala por parte del servicio. En otros casos, son los comensales los que participan en este acabado.

16-Lo autóctono como estilo es un sentimiento de vinculación con el propio contexto geográfico y cultural, así como con su tradición culinaria. La comunión con la naturaleza complementa y enriquece esta relación con el entorno.

17-Los criterios y elaboraciones de otros países se someten al propio criterio de cocina

18-Existen dos grandes caminos para alcanzar la armonía de productos y sabores: a través de la memoria (conexión con lo autóctono, adaptación, reconstrucción, recetas modernas anteriores), o a través de nuevas combinaciones.

19-Se crea un lenguaje cada vez más codificado, que en algunas ocasiones establece conexiones con el mundo y con el lenguaje del arte.

20-La concepción de las recetas está pensada para que la armonía funcione en raciones pequeñas.

21-La descontextualización, la ironía, el espectáculo, la performance, son completamente lícitas siempre que no sean superficiales, sino que respondan o se conecten con una reflexión gastronómica.

22-El menú degustación es la máxima expresión en la cocina de vanguardia. La estructura está viva y sujeta a cambios. Se apuesta por conceptos como snacks, tapas, avant postres, morphings....

23-El conocimiento y/o colaboración con expertos de los diferentes campos (cultura gastronómica, historia, diseño industrial....) es primordial para el progreso de la cocina. En especial, la colaboración con la industria alimentaria y la ciencia ha significado un impulso fundamental. Compartir estos conocimientos entre los profesionales de la cocina contribuye a dicha evolución.

16. A MODO DE CONCLUSIÓN

Tras la investigación llevada a cabo, me ha quedado claro que el potencial de la creatividad en el ámbito de la cocina/gastronomía, es un potencial de una capacidad transformadora y dinamizadora digno de tenerse en cuenta. No sólo por lo que es capaz de aportar a la cocina, sino, además, por ser capaz de someter a cuestión cuáles son los límites de intervención en el ámbito gastronómico de una manera pertinentemente funcional; por atisbar y desarrollar procesos colaborativos entre diferentes ámbitos de conocimiento percibidos tradicionalmente como ajenos; por adivinarle posibilidades sugestivas que no habían sido exploradas hasta que ésta interviene, redefiniendo la amplitud de significado de la práctica. Por su capacidad de trastocar a través de cada intervención que practica, añadiendo nuevas posibilidades.

Entiendo que la mayor limitación de la investigación se corresponde con el hecho de no dar cuenta de multitud de impactos derivados de todos los procesos que ha activado y dinamizado la irrupción torrencial y sistematizada de la creatividad. Impactos que en su conjunto, modificarían notablemente al alza la consideración del impacto de ésta.

17. BIBLIOGRAFÍA

- Adriá, F., 1997, *Los secretos de El Bulli: Recetas, técnicas y reflexiones* (pdf), Barcelona, Altaya. (<http://es.scribd.com/doc/6764315/Los-Secretos-de-El-Bulli-Adria-Ferran>)
- Martínez de Albéniz, “Entre la abuela y el cyborg”, Ponencia presentada en el *X Congreso español de Sociología*. (Grupo de trabajo 28. Sociología de la alimentación: 2010: Pamplona.
- Martínez de Albéniz. I, Imaz, e.(col.), “La experiencia gastronómica: la cocina vasca entre ser y hacer, entre las lógicas de la efervescencia social y la experticia”, *Azkoaga* 13, 2006, 69-99.
- “ElBulli: Historia de un sueño” Serie TVE. Capítulos 1-9
- “La crisis baja los humos a la alta cocina”, *El País* 28 de julio de 2012
- ElBulli.com
- <http://www.youtube.com/watch?v=KQPG7rgFK6w>